



La nostra STORIA

dal 2009 ad oggi

Crema di ceci, pomodoro secco agro, capperi, olive e caffè
2009

Brodetto di cipolla dolce ed ostriche
merluzzo mantecato, lichene grigio e uova di aringa
2012

Carpaccio di piccione alla piastra, pungitopo, maionese al torbato e uova di aringa
2022

Orzo, terra ed acqua
"Piatto dell'anno" per la guida Espresso 2018
2018

Trippa di vitello in fricasea, alga dolce e dashi di frutti di mare
2016

Capriolo crudo-brasato e trombette nere
2010

La Pigna
2013

Euro 160 a persona

Abbinamento vini Euro 60,00 a persona
6 calici di vini nazionale ed internazionali

Sono solo alcuni dei piatti più iconici de La Tana Gourmet,
punti cardine nel nostro percorso, ai quali siamo particolarmente affezionati.

In Cammino. con i piedi per terra e la testa saldamente per aria

ALESSANDRO DAL DEGAN ENRICO MAGLIO JACOPO E MATTEO ROBELLI